

# Bankettmappe

Gültig ab Oktober 2022  
(Preisänderungen vorbehalten)



*Kasino-gesellschaft Wahn e.V.*

# Speisen

Unsere Buffetvorschläge gelten einheitlich ab 20 Personen, Menüvorschläge ab 10 Personen.

Sie können sich alternativ ein eigenes Buffet- oder Menü aus unseren Vorschlägen zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass wir diese Vorschläge nur auf Vorbestellung für Sie zubereiten.

Sollten Sie Allergien oder Lebensmittel-Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte frühzeitig mit, damit wir Ihnen Alternativen anbieten können.

Für das einbringen von Torten (ausschließlich über Konditoren / Bäcker) behalten wir uns das Recht vor, Gabelgeld i.H.v. 1,70 € pro Person zu berechnen. Das mitbringen von selbstgemachten Torten/Kuchen ist nicht gestattet.

Wir bitten Sie hinsichtlich der Anlieferung mit uns Rücksprache zu halten.

Bitte beachten Sie folgendes:

- Kinder von 7 bis 12 Jahre (einschließlich) zahlen 50 % des Buffetpreises
- Kleinkinder von 0 bis 6 Jahre (einschließlich) sind kostenfrei
- Dienstleister vor Ort (z. B. DJs, Fotografen) zahlen ebenfalls nur 50 % des Buffetpreises (sofern Sie nicht an einem Tisch mit den Gästen sitzen).



# Fingerfood

## BAGUETTESCHEIBEN, BELEGT MIT:

KÄSE	€ 1,40
LACHS	€ 1,40
BRATEN	€ 1,40

## BRUSCHETTA, BELEGT MIT:

TOMATE-MOZZARELLA	€ 1,40
RICOTTA UND RUCOLA	€ 1,40
AVOCADOCREME UND SCHINKEN	€ 1,40
ZIEGENKÄSE UND FEIGE	€ 1,40
SPINAT UND FETA	€ 1,40
DATTEL-FRISCHKÄSE	€ 1,40

## MINI & HERZHAFT

PARTYFRIKADELLE (SCHWEINEFLEISCH)	€ 1,50
PARTYFRIKADELLE (RINDFLEISCH)	€ 1,50
BURGER	€ 2,70
HÄHNCHEN NUGGETS	€ 1,50
GEBACKENE JALAPEÑOS	€ 1,70
FLAMMKUCHEN	€ 1,70
PIZZA	€ 2,20
QUICHE TALER	€ 2,20
BLÄTTERTEIGHAPPEN	€ 1,40
PIKANTE CROISSANTS	€ 1,70

## AM KLEINEN SPIESS

CHORIZO	€ 1,70
ANTIPASTI	€ 1,70
TOMATE-MOZZARELLA	€ 1,70
SCHINKEN MIT MELONE	€ 1,70

PREIS PRO STÜCK/PORTION



# Fingerfood

PREIS PRO STÜCK/PORTION

## FISCH

HEISSGERÄUCHERTE MAKRELEN HAPPEN	€ 1,40
RÄUCHERFISCH PRALINEN	€ 2,60
GEBEIZTER LACHS IM CRÊPES MANTEL	€ 1,40

## LAUGENBREZEL

€ 1,40

## 1/2 BELEG. BRÖTCHEN, WAHLWEISE MIT:

AUFSCHNITT	€ 1,60
KÄSE	€ 1,60
GEBEIZTER LACHS	€ 3,20

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GULASCHSUPPE MIT BRÖTCHEN	€ 4,00
CHILI CON CARNE MIT BRÖTCHEN	€ 4,00
CURRYWURST MIT BRÖTCHEN	€ 4,00

## BAGUETTE, BELEGT MIT:

SCHINKEN, TOMATE, KÄSE UND EI	€ 2,80
THUNFISCH, TOMATE, KÄSE UND EI	€ 2,80

## GEBÄCKTELLER | 100G

SÜSS	€ 3,80
SALZIG	€ 3,80

## SÜSSES

MINI DONUTS	€ 1,50
MINI MUFFINS	€ 1,50
MINI BUTTER ROSINENSCHNECKE	€ 1,50
MINI ECLAIR	€ 1,50
BLECHKUCHEN (PFLAUME, APFEL, KÄSESTREUSEL)	€ 2,80
DONAUWELLE	€ 2,80
ERDBEER-KÄSE-SAHNESCHNITTE	€ 2,80

# Buffetvorschläge

RUSTIKAL

€ 31,90 pro Person

## VORSPEISEN

ZWIEBELKUCHEN MIT SCHMAND  
MELONE MIT SCHINKEN  
HAUSGEMACHTE KLEINE FRIKADELLEN  
TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM  
SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS  
BRÖTCHEN UND BUTTER

## SUPPE

KARTOFFELCREMESUPPE

## HAUPTGANG

SCHWEINEKRUSTENBRATEN MIT ZWIEBELSAUCE  
RINDERGESCHNETZELTES "STROGANOFF ART"  
SCHWEINESCHNITZEL MIT CHAMPIGNONRAGOUT  
GEMÜSE DER SAISON  
(BROKKOLI | ERBSEN | MÖHREN | BLUMENKOHL)  
BRATKARTOFFELN  
PENNE RIGATE

## DESSERT

GRIESSPUDDING MIT HIMBEERRAGOUT  
KLEINE KÄSEAUFWAHL VOM BRETT

# Buffetvorschläge

## MEDITERRANA

€ 35,90 pro Person

### VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI  
DATTELN IM SPECKMANTEL  
TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM  
MELONE MIT SERRANO SCHINKEN  
GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT TOMATEN-FETA-CREME  
MEERESFRÜCHTESALAT MIT CHORIZO UND FRISCHEM RUCOLA  
BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTERVARIATION

### HAUPTGANG

SOUVLAKI-SPIESSE MIT TZATZIKI  
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST AUF MEDITERRANEM GEMÜSEBETT  
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
GESCHMORTES ZUCCHINI-AUBERGINENGEMÜSE  
BOHNENGEMÜSE  
FUSILLI MIT BASILIKUM-PESTO  
KRÄUTERGNOCCHI  
ROSMARIN-KARTOFFELECKEN

### DESSERT

STRACCIATELLA-CREME  
MASCARPONE-PISTAZIEN-CREME MIT ERDBEERRAGOUT  
KÄSEAUSSWAHL VOM BRETT

# Buffetvorschläge

INTERNATIONAL

€ 40,60 pro Person

## VORSPEISEN

QUICHE VON DER TOMATE-PAPRIKA-CHORIZO  
CRÊPES GEFÜLLT MIT AVOCADOCREME UND RÄUCHERLACHS  
SÜSS-SAURE GARNELEN MIT SESAM UND ZUCKERSCHOTEN  
ENTENBRUST MIT GEBACKENEN FEIGEN UND ZIEGENKÄSE  
SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS  
BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTERVARIATION

## HAUPTGANG

SCHWEINEFILET IM BACON-SENF-MANTEL MIT RAHMSAUCE  
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT SAUCE BEARNAISE  
GESCHMORTE LAMMKEULE IN KRÄUTER-KIRSCHTOMATENSAUCE  
GEMÜSE DER SAISON  
(BROKKOLI | ERBSEN | MÖHREN | BLUMENKOHL)  
KARTOFFELGRATIN  
ROSMARINKARTOFFELN  
KROKETTEN

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
KÄSEAusWAHL VOM BRETT

# Buffetvorschläge

*BEST OF*

€ 44,10 pro Person

## **VORSPEISEN**

DUETT VOM LACHS MIT LIMETTEN-FRISCHKÄSE-SENF-DIP  
CARPACCIO VN DER KALBSZUNGE MIT SAUCE REMOULADE  
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT RICOTTA-SPINAT  
KARTOFFEL-QUICHE MIT ZIEGENKÄSE  
BLATTSALAT MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS  
BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTERVARIATION

## **SUPPE**

RINDER-CONSOMMÉ (HOCHZEITSUPPE)

## **HAUPTGANG**

IM GANZEN GEBRATENES RINDERFILET MIT PORTWEINSAUCE  
SCHWEINEFILETMEDAILLONS MIT PFEFFERRAHMSAUCE  
WIENER SCHNITZEL VOM KALB  
GEMÜSE DER SAISON  
(BROKKOLI | BOHNEN | MÖHREN | BLUMENKOHL)  
GRATINIERTE KARTOFFELN  
KARTOFFELPLÄTZCHEN  
HERZOGINKARTOFFELN

## **DESSERT**

OBSTSALAT  
BAILEYS-CREME  
WALDBEEREN-TORTE MIT HIMBEERSPIEGEL  
KÄSEAUSSWAHL VOM BRETT



# Buffetvorschläge

## GRILLBUFFET

€ 39,80 pro Person

(01.05.-30.09.2022 - NUR IN DER GRILLHÜTTE)

### VORSPEISEN

MELONE MIT SCHINKEN

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI

TOMATE-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM

TORTELLINI-SALAT UND GRIECHISCHER BAUERN Salat

BUNTES SALATBUFFET MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

BRÖTCHENAUSWAHL MIT BUTTERVARIATIONEN

### HAUPTGANG

BRATWÜRSTCHEN-AUSWAHL:

SALSICCIA | CHORIZO | NÜRNBERGER

HÄHNCHEN-GEMÜSESPIESSE

MARINIERTE RINDERHÜFTSTEAKS

SCHWEINEFILETMEDAILLONS IM SPECKMANTEL

GRILLGEMÜSE

SPECKBOHNEN

OFENTOMATEN

ROSMARINKARTOFFELN

SOUR CREAM

SALSA

### DESSERT

FRISCHER OBST Salat

HERRENCREME

KLEINE KÄSE AusWAHL VOM BRETT

# Menükomponenten

## VORSPEISEN

VITELLO TONNATO VOM KALBSFILET € 6,50  
KAPERN-ÄPFEL | SALATBOUQUET

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE € 6,70  
ROTE-BETE-FEIGENSALAT | BIRNENSPALTEN

CARPACCIO VOM RIND € 6,90  
RUCOLASALAT | BASILIKUM-PESTO

LACHSTATAR AUF KARTOFFEL-SPAGHETTI-RÖSTI € 8,40  
KAVIAR-CRÈME FRAÎCHE | WILDKRÄUTERSALAT

## SUPPEN

KAROTTEN INGWERCREMESUPPE € 4,50

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE € 4,50

BROKKOLICREMESUPPE € 4,50

HUMMERCREMESUPPE € 4,50

## ZWISCHENGERICHTE

MIT SPINAT GEFÜLLTE CHAMPIGNONS € 5,90  
FEINEM RATATOUILLE

MIT KALBFLEISCH GEFÜLLTE RAVIOLI € 6,80  
SALBEIBUTTER

GEBRATENES MEERBARBENFILET € 7,20  
LINSENGEMÜSE | LIMONENSCHAUM

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN € 8,40  
KARAMELLISIERTEM CHICORÉE | BEURRE BLANC

# Menükomponenten

## HAUPTGÄNGE

TOURNEDOS VOM SCHWEINEFILET PFEFFERRAHMSAUCE   BROKKOLI   DAUPHINKARTOFFELN	€ 13,90
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST BASILIKUMSAUCE   MORCHEL-RISOTTO	€ 14,60
AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET PAPRIKASCHAUM   PETERSILIEN-KARTOFFELPÜREE	€ 15,20
IM GANZEN GEBRATENES ROASTBEEF BALSAMICO-SCHALOTTEN   BOHNENBÜNDCHEN UND KARTOFFELGRATIN	€ 16,90

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

SPINAT-RICOTTA-TORTELLINI TOMATEN-MOZZARELLA-SAUCE   PARMESAN	€ 7,50
STEINPILZRAVIOLI MEDITERRANEM GEMÜSE	€ 8,50
VEGETARISCHES SCHNITZEL PAPRIKAGEMÜSE   POMMES FRITES	€ 9,50
GEMÜSE-MAULTASCHEN GESCHMOLZENEN ZWIEBELN   KARTOFFELSALAT	€ 7,80

## DESSERT

TOBLERONE-PARFAIT   RAGOUT VON SCHATTENMORELLEN	€ 4,80
ERDBEER-CREME-BRÛLÉE   VANILLEEIS	€ 4,80
FRITTIERTE VANILLEEISKUGEL   WALDBEERRAGOUT	€ 4,80
HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENTÖRTCHEN   PRALINENCREME	€ 4,80

# Süßes

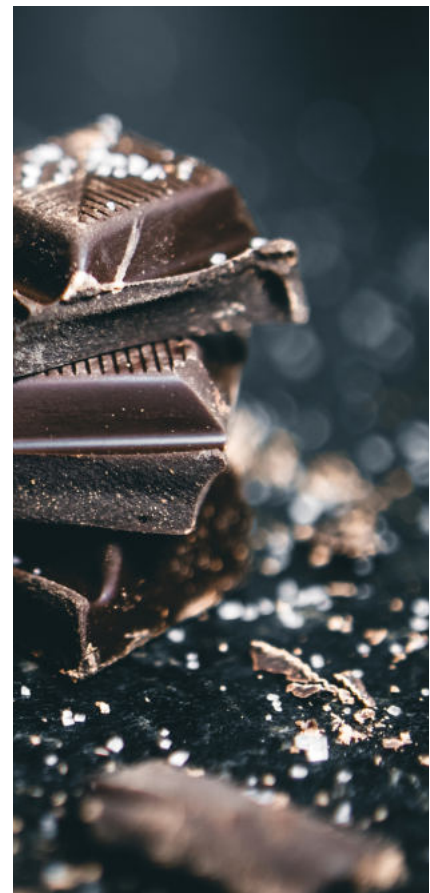
Alternativ oder als Ergänzung zum Dessert, versüßen wir auf Wunsch ihre Veranstaltung mit einem echten Hingucker:

**SCHOKOLADENBRUNNEN inkl. Obstauswahl**  
(wahlweise mit vollmilch- oder weiße Schokolade)

ab 70 Personen\*  
ab € 210,00

Für weitere Informationen sowie für größere Mengen, bitten wir Sie sich mit uns telefonisch unter der 02203 908 4110 oder per E-Mail an [info@kasino-wahn.de](mailto:info@kasino-wahn.de) in Verbindung zu setzen.

*\*Mindestbestellmenge*



# Getränke

Nachfolgend finden Sie unsere Getränke- und Weinkarte.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Abrechnung der Getränke nach Verbrauch oder alternativ als Getränkepauschale.

Bei Abrechnung der Getränke nach Verbrauch sind die Kosten erst nach Veranstaltungsende zu ermitteln und somit nicht in Angeboten enthalten.

Sollte unsere Wein-/Spirituosen-Auswahl Sie nicht überzeugt haben, können Sie gegen Korkgeld Ihre eigenen Flaschen einbringen.

Wein            € 12,00 / Flasche 0,75 L  
                  € 14,00 / Flasche 1,0 L

Spirituosen € 50,00 / Flasche 0,75 L  
                 € 70,00 / Flasche 1,0 L



# Getränke

## GETRÄNKEPAUSCHALE I

Sekt  
Weißwein | Rosé | Rotwein  
Biere  
Softgetränke  
Hugo oder Aperol Spritz  
Kaffeespezialitäten  
Tee

### OPTIONAL

Digestifs, Longdrinks, Cocktails nach Verbrauch  
oder  
Keine Digestifs, Longdrinks, Cocktails

€ 38,00 pro Person / 10 Std.

## GETRÄNKEPAUSCHALE II

Sekt  
Weißwein | Rosé | Rotwein  
Biere  
Softgetränke  
Hugo oder Aperol Spritz  
Kaffeespezialitäten  
Tee  
4 Digestifs zur Wahl

€ 41,00 pro Person / 10 Std.

## GETRÄNKEPAUSCHALE III

Sekt  
Weißwein | Rosé | Rotwein  
Biere  
Softgetränke  
Hugo oder Aperol Spritz  
Kaffeespezialitäten  
Tee  
2 Digestifs zur Wahl  
2 Longdrinks / Cocktails zur Wahl

€ 48,00 pro Person / 10 Std.

## GETRÄNKEPAUSCHALE

### KINDER 7 - 12 JAHRE

€ 14,00 pro Kind

## GETRÄNKEPAUSCHALE

### KINDER 0 - 6 JAHRE

€ 6,00 pro Kind

## GETRÄNKEPAUSCHALE

### DIENSTLEISTER

€ 14,00 pro Person

Gerne kalkulieren wir die aufgeführten Getränkepauschalen auch für kürzere/längere Zeiträume, jedoch für mind. 7 Stunden und bis max. 03:00 Uhr des Folgetags Ihrer Veranstaltung.

# Getränke

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tönissteiner Sprudel Exklusiv   Gerolsteiner Naturell still	0,25l	€ 1,70
	0,75l	€ 5,10
Coca-Cola**   Coca-Cola Zero**	0,2l	€ 1,70
Fanta   Sprite	0,2l	€ 1,70
Tonic Water   Ginger Ale	0,2l	€ 1,70
Bitter Lemon***	0,2l	€ 1,70
Gaffel Fassbrause Zitrone   Orange	0,33l	€ 2,60
Bionade Holunder   Kräuter	0,33l	€ 2,60

## SÄFTE & SCHORLEN

Orange   Apfel   Schwarze Johannisbeere	0,2l	€ 1,70
Orangensaft	1,0l	€ 8,50
Apfelschorle	0,7l	€ 5,90

## HEIßGETRÄNKE

Kaffee   Tee	Tasse	€ 1,60
	Kännchen	€ 3,00
Espresso	Tasse	€ 1,80
Café Crema   Cappuccino	Tasse	€ 2,00
Milchkaffee   Latte Macchiato   Kakao	Tasse   Glas	€ 2,70

## APERITIFS & SEKT

Martini Bianco		€ 2,90
Portwein: rot   weiß****		€ 2,90
Sherry: trocken   medium****		€ 2,90
Campari*   Campari alk.-frei		€ 2,90
Campari Soda		€ 3,90
Campari Orange*		€ 4,20
Hugo   Aperol Spritz***		€ 6,00
Sekt Trocken - Piccolo	0,2l	€ 6,20
Sekt Brut Hausmarke Offizierheim - Baden	0,75l	€ 22,50
Sekt alk.-frei	0,75l	€ 22,50
Prosecco Vino Spumante Brut	0,75l	€ 22,50
Canaletto   Italien		

# Getränke

## BIERE

Gaffel Kölsch	0,2 l	€ 1,70
	0,4 l	€ 3,40
Münchner Hofbräu HB	0,2 l	€ 1,70
	0,5 l	€ 4,20
Radler	0,2 l	€ 1,70
	0,5 l	€ 4,20
Erdinger Hefe Weizen: hell   dunkel	0,5 l	€ 4,20
Erdinger Hefe Weizen alk.-frei	0,5 l	€ 4,20
Gaffel Kölsch alk.-frei	0,33 l	€ 2,60
Warsteiner Pils	0,33 l	€ 2,60

## SPIRITUOSEN

Havana Club	2 cl	€ 2,70
Captain Morgan	2 cl	€ 2,70
Jack Daniels	2 cl	€ 2,70
Jim Bean	2 cl	€ 2,70
Absolut Wodka	2 cl	€ 2,70
Bombay Saphir	2 cl	€ 2,70
Williams Birnengeist	2 cl	€ 2,70
Sierra Tequila	2 cl	€ 2,70
Grappa	2 cl	€ 2,70
Obstler	2 cl	€ 2,70
Ouzo	2 cl	€ 2,70
Molinari Sambuca	2 cl	€ 2,70
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 2,70
Jubiläum Aquavit	2 cl	€ 2,70
Cognac Hennessy	2 cl	€ 2,70
Calvados Gilbert	2 cl	€ 2,70
Averna	2 cl	€ 2,70
Ramazzotti	2 cl	€ 2,70
Jägermeister	2 cl	€ 2,70

## LONGDRINKS/COCKTAILS

Auf Anfrage	à	€ 6,00/7,00
-------------	---	-------------



# Weinkarte

## WEIßWEIN

2020er Grauer Burgunder QbA trocken	0,2 l	€ 4,90
Siegbert Bimmerle	0,5 l	€ 12,20
Renchen-Erlach/ Baden	1,0 l	€ 24,50
2020er Riesling Hochgewächs QbA trocken	0,2 l	€ 4,90
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,5 l	€ 12,20
Bullay, Mosel	0,75 l	€ 18,20
2018er Riesling Hochgewächs QbA halbtrocken	0,2 l	€ 4,90
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,5 l	€ 12,20
Bullay, Mosel	0,75 l	€ 18,20
2018er Bullayer Sonneneck	0,2 l	€ 4,90
Kerner QbA lieblich	0,5 l	€ 12,20
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,75 l	€ 18,20
Bullay, Mosel		

## ROSÉ

2019er Spätburgunder Weiss Herbst QbA	0,2 l	€ 4,90
halbtrocken Siegbert Bimmerle	0,5 l	€ 12,20
Renchen-Erlach/ Baden	1,0 l	€ 24,50

## ROTWEIN

2018er Spätburgunder Rotwein QbA trocken	0,2 l	€ 4,90
Siegbert Bimmerle	0,5 l	€ 12,50
RenchenErlach/ Baden	1,0 l	€ 24,50
2018er Dornfelder QbA halbtrocken	0,2 l	€ 4,90
Zeller Schwarze Katz	0,5 l	€ 12,20
Weinmanufaktur Christian Schardt	0,75 l	€ 24,50
Bullay, Mosel		
2015er Edenhof Shiraz trocken	0,2 l	€ 5,60
Schalkenbosch Vineyards	0,5 l	€ 14,00
Tulbagh Valley, Südafrika	0,75 l	€ 21,00

# Einrichtung

## OPTIONAL BUCHBAR

Gerne können Sie über das Kasino folgende Deko- und Technischelemente zusätzlich für Ihre Veranstaltung buchen:

- Menükarten (doppelseitig, auf DIN A5 gefaltem) à € 2,00
- Stoffservietten à € 1,50
- Hussen mit Schleife (Farbe nach Absprache) à € 7,00
- Hochzeitstorte-Feuerwerk € 20,00
- Beamer € 15,00
- Mobile Leinwand € 5,00
- Wandstrahler à € 12,00
- Mobile Musikanlage € 180,00

# Partner

Gerne empfehlen wir Ihnen folgende Dienstleister für Ihre Veranstaltung:

## DJS

### 1st Class Entertainment

Inhaber: Jürgen Bender

[www.1class.de](http://www.1class.de)

Ansprechpartnerin: Jennifer Palm

Büro: +49 (0) 173-230 89 61

Mobil: +49 (0) 172-455 0318

### Matt Ricks Entertainment

Michael Mittler

Mobil: +49 (0) 151-156 210 90

[michaelemittler.org](mailto:michaelemittler.org)

### Malu & Michael Herweg

Olpener Str. 715

51109 Köln

[www.mwm-event.de](http://www.mwm-event.de)

Mobil: +49 (0) 172 8834 324

[mwm-event@koeln.de](http://mwm-event@koeln.de)

## HOCHZEITSTORTEN

### Katrins Traumtorten

Kölner Straße 26

53840 Troisdorf

[www.katrintraumtorten.de](http://www.katrintraumtorten.de)

Mobil: +49 (0) 162-260 5670

### Feine Tortenschmiede

Stephanie Kühn

Maltaserstrasse 26

53639 Königswinter

[www.feine-tortenschmiede.de](http://www.feine-tortenschmiede.de)

Büro: +49 (0) 2223-909 0749

Mobil: +49 (0) 151-414 730 85

## DEKORATION

### Dekoration Kadach

Ansprechpartnerin: Irene Kadach

[www.dekoration-kadach.de](http://www.dekoration-kadach.de)

Büro: +49 (0) 224-7899 04

Mobil: +49 (0) 151-190 296 73

[info@dekoration-kadach.de](mailto:info@dekoration-kadach.de)

## FOTOBOX

### Foboxy

[www.foboxy.de](http://www.foboxy.de)

## HOCHZEITSREDNER

### Christoph Brüske

[www.brueske.de](http://www.brueske.de)

[buero@brueske.de](mailto:buero@brueske.de)

## Trauung op Kölsch

Freddy Braun

[www.trauung-auf-koelsch.de](http://www.trauung-auf-koelsch.de)

[info@trauung-op-koelsch.de](mailto:info@trauung-op-koelsch.de)

Mobil: +49 (0) 177 2435418

*Kasino-gesellschaft Wahn e.V.*